

Bolo de mexerica carioca

1. Ingredientes

Óleo - 1/2 copo

Açúcar - 1 e 1/2 copo

Farinha de trigo - 2 xícaras

Fermento em pó - 1 colher de sopa rasa

Ovos - 4

2. Mexericas cariocas (1 com a casca e sem caroço e 3 sem casca e sem caroço) - 4

Instruções

Bater no liquidificador os líquidos junto com o açúcar

Misturar depois a farinha com o pó royal na mão devagar

Assar em forma de buraco no meio, untada e polvilhada

Observação:

Retirei a parte branca da mexerica para não amargar.